

2015年9月28日

京王プラザホテル ニュースリリース

若手スタッフが提案する今月のオリジナル作品 10月のマンスリーカクテル・ブレッド・スイーツ

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：志村康洋）では、若手バーテンダー、ブーランジェ、パティシエがそれぞれ、月替わりの限定カクテル、パン、ケーキを販売しております。各担当のオリジナリティあふれる作品をお楽しみください。

10月 マンスリーカクテル（2015年のテーマ：世界の都市）



ダブリン 『Dublin』

1,200円（サービス料・税金込）

担当：坂井 果

45階/スカイラウンジ〈オーロララウンジ〉

ハロウィン発祥の地の首都をイメージ
ベイリーズの甘さに深みと爽やかさを
効かせた大人のデザートカクテル

ベイリーズ	20ml
アイリッシュミスト	10ml
ウォッカ	10ml
フレッシュクリーム	20ml
ミントリキュール	1tsp

材料をシェイクしクラッシュアイスを入れた
ロックグラスに注ぎミントリーフを飾る。

10月 マンスリーブレッド『秋の収穫～きのこの香り～』1個 280円（税金込）



担当：ブーランジェ 広瀬 友理絵

2階/フードブティック〈ポピンズ〉

濃厚な舞茸のあじわい深いベシヤメルソース
しっとりした生地ときのこの相性が際立つ逸品

10月 マンスリーケーキ『Pomme〈ポム〉』540円（税金込）



担当：パティシエ 國芳 優美

2階/フードブティック〈ポピンズ〉

まっ白なバニラの上品なムースケーキに
甘酸っぱい林檎とスパイシーなジンジャー
のジュレがアクセント

お問合せ・ご予約／（03）3344-0111（代表）レストラン予約

本件に関するお問合せ先：

株式会社京王プラザホテル 営業戦略室 企画広報 斎藤 潤子・石川 綾子・佐藤 亜紀

〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1

Tel 03-5322-8010 Fax 03-3346-2479

<http://www.keioplaza.co.jp>